piu fiate / se uole uoltar la bagnarai
molto bene co questa tal salamora. Il
terzo & ultimo modo quando la tonca
e piccola netta ch labi molto bene ta-
gliala ó aprila sinelmẽte per lo filo
de la schina / & disopra gli butta un poco
di sale & i farmala dentro & fora fri-
gendola i bono oglio / Et per sapor gli
metterai sopra del suco de naranci ó
della agresta.

Persiche.

Vando e grosso vole esser allessato cau-
done di fora linteriora non raschiarai
niente di fora / e essendo ben fresco co-
cilo i acqua pura quando nó poterai
metter co la acqua un poco de aceto &
Et cotto ch l sia il mondarai & net-
rai di fora como se disse delluccio / Et
quando e piccolo vole esser raschiato
& frutto in oglio / Et ancora sera bono
arrosto bagnandolo co la salamora.

Lampreda.

Ettila amollar i un pocha dacqua / & ra-
schia via quella untuosita ch ha di-
sopra / ma no guastar ne romper la pel-
le / & canali la lingua & li denti / & in
fondo del uentre dave e il suo sexo gli
farai un buco piccholo tanto ch vi possi
metter la ponta del duto / & co un cotel
lino ó co un stecco de ligno acuto al-
zirai suso per quello buco il suo budello
tanto chel possi prender co la mano in
voltata i un panno di tela & tirarlo
fora pianamente ch ne uenga tutto
fano senza romperse per ch la lampre
da no ha i corpo niente di gattivo / excep-
to questo budello / & ricoglirai molto bn
tucto il suo sangue ch co quello sene
fa il sapor / & i la bocha gli metterai una
meza noce moscata / & i tutti quilli
buchuti ch ha presso a la testa gli metti-
rai un garofolo fano & i questa forma
metterai la lampreda i giro i un tega-
me di terra capace de essa lampre-
da / & dentro gli metterai mezza on-
cia de olio bono co un poco dagresto
& un pocho de uino biancho del mi-
glore ch possi haver / facendo tanta
la quantita di questi licori ch copra
la lampreda piu di meza / Et disop
gli metterai un poco di sale facendo la
cocer ad ascio sopra la brasca como una
torta / Et quando comincia a cocer
apri co il coltello quilli buchi ch so-
no sotto la testa / & strignendo la diso-
pra co un taglioro ó altramente /
tanto / ch tutto il sangue nesca tutto
fora / & mescolise co queste altre cose
& questo cavarli il sangue il poterai
fare p maior comodita se piu ti pia-
ce inanzi ch lametti al foco / Et p
far il suo sapor habi de la mandole / o